

# El Tonir

Es el tradicional y antiquísimo horno usado en Armenia, Oriente Medio, Asia central e India donde lo llaman "tandoor". Es de forma cilíndrica y se asemeja a la boca de un aljibe, con la diferencia que el tonir va por debajo de la superficie del suelo. Una vez cavado, sus paredes son recubiertas de arcilla; en el fondo del tonir se prepara el brasero, que le dará la temperatura a las paredes, es ahí donde en menos de un minuto está listo el lavash (pan fino).

Las leñas preferidas para encender el tonir y cocinar este pan son las de las vides secas.

Para cocinar carnes y demás comestibles, se usa un eje central de hierro, con la misma profundidad del tonir, que a su alrededor tiene pinchos o espadas en todo su largo y la parte superior lo atraviesa otro hierro, más largo que la boca del tonir; así queda colgado dentro del tonir con todos los ingredientes, los trozos de carne, papas, pollo o pescado y todo lo que se desee cocinar.

En la parte inferior se colocan las papas y los ingredientes que tardan más en asarse.

Hoy en Armenia, los restaurantes construyen los

tonir con ladrillos refractarios; lo hacen a modo de aljibe con el cuerpo hacia arriba. También están fabricándolos a gas y eléctricos.



*Oleo de María Ester Hagopian, sobre una fotografía de Hrair Hawk Khatcherian.*



# Hamús de alcaucil

- ✓ 6 corazones de alcauciles, frescos y cocidos, o de frasco.
- ✓ 1 cucharada de tahín
- ✓ 1 cucharada de sumak
- ✓ 2 dientes de ajo pelados y picados
- ✓ ½ pocillo de aceite de oliva
- ✓ ½ pocillo de jugo de limón
- ✓ Sal

*Mi cocina*

## Preparación:

Colocar los corazones de alcaucil cocidos o envasados, en una procesadora junto con el tahín, la sal, el sumak y el ajo; procesar hasta hacer puré, agregar el jugo de limón y el aceite de oliva y

seguir procesando hasta dejar bien lisa la preparación; volcar en un recipiente, rociar con hilos de oliva y decorar con un corazón de alcaucil y sumak.





# Siserabur

*Sopa de garbanzos*

- ✓ 200 g de garbanzos
- ✓ 100 g de pasas de ciruelas
- ✓ ½ taza de eneldo picado
- ✓ ½ taza de cebollas de verdeo bien picaditas
- ✓ Sal y pimienta

Dejar los garbanzos en remojo desde la noche anterior. Lavarlos y colocarlos en una cacerola con agua, cocinar hasta que estén tiernos.



Procesar la mitad de los garbanzos con el agua de la cocción y volcar nuevamente en la olla con el resto de los garbanzos enteros, salpimentar.

Agregar las pasas de ciruelas negras picadas, junto con el eneldo y la cebolla de verdeo picada, calentar y servir.

Una verdadera delicia.

**Sugerencia:** Si desean, pueden usar latas de garbanzos de buena calidad.



# Bastermá con huevos

- ✓ 50 g de bastermá
- ✓ 3 huevos
- ✓ 1 cucharada de manteca
- ✓ Limón

Sabores de mi infancia

## Preparación:

Colocar en una sartén la cucharada de manteca y cubrir el fondo de la sartén con el bastermá, volcar los huevos batidos y dejar que cuajen a gusto, "babeuse" o más cocidos. Rociar con jugo de limón y servir.





# Banirov hats

## Pizza de queso

Armenia



### Masa:

- ✓ ½ kg de harina
- ✓ 300 cm3 de agua
- ✓ 1 sobre de levadura seca
- ✓ Sal
- ✓ 1 cucharada de aceite de oliva

### Cubierta:

- ✓ ¼ kg de queso cottage o en su defecto ricota
- ✓ 200 g de queso rallado grueso -en hebras-
- ✓ ¼ kg de mozzarella muy picada
- ✓ ¼ kg de gruyere o emmenthal bien picado
- ✓ ½ taza de cebolla blanca picada
- ✓ ½ taza de cebolla de verdeo picada
- ✓ Pimienta
- ✓ 1 cucharadita de pimentón
- ✓ 1 cucharadita de comino
- ✓ 1 cucharadita de nuez moscada

### Preparación:

Mezclamos los quesos con las especias y las cebollas picadas y lo reservamos.

Colocamos todos los ingredientes de la masa en un bol, los integramos formando un bollo y amasamos muy bien hasta lograr una masa lisa y tersa. Dejamos descansar hasta que duplique su volumen. Separamos la masa en dos partes, estiramos cada una de ellas y cubrimos las pizzeras aceitadas. Ahora vamos a cubrir la masa con la preparación de los quesos. Llevamos a horno moderado hasta notar los bordes levemente dorados. Retiramos del horno y a disfrutar este banirov hast (pan de queso o pizza de queso) con una rica cerveza. Es ideal para compartir y disfrutar entre amigos.



# Budín Beba

a base de merengue y frutos secos

Mi cocina

- ✓ 3 ó 4 claras dependiendo el tamaño de los huevos
- ✓ 200 g de azúcar impalpable
- ✓ 300 g de dátiles descarozados y cortados por la mitad
- ✓ 50 g de coco rallado
- ✓ 1 cucharada de extracto de almendras
- ✓ 50 g de damascos cortados en tiritas
- ✓ 100 g de avellanas apenas trozadas
- ✓ 50 g de almendras fileteadas
- ✓ 2 cucharadas de harina
- ✓ 2 budineras descartables

## Preparación:

Batir las claras con el azúcar a punto bien firme y

cremoso, agregar los dátiles, el coco rallado, el extracto de almendras y mezclar. Con las dos cucharadas de harina vamos a mezclar los damascos, las almendras y las avellanas. Agregamos todo a la preparación del merengue; mezclamos y repartimos la preparación en dos budineras descartables limpias. Apoyamos las budineras sobre una placa o asadera que llevaremos a horno precalentado y a temperatura muy baja por espacio de una hora aproximadamente. Cuando los budines se vean suavemente dorados en la superficie, retiramos y dejamos enfriar muy bien.

*Espero que lo disfruten. Esta receta es de autor, creada en honor a mi madre, ya que estos frutos eran sus preferidos. Por primera vez la doy a conocer.*





